ES

Bartscher

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, LA MANUTENCIÓN Y EL USO

MARMITA ELÉCTRICA 55LT.

286.810

01.08.00 – ES

INDICE

Parte 1: Advertencias y notas generales

1.1.	Advertencias generales	42
1.2.	Características técnicas	42
1.3.	Carateristicas de fabricación	43
1.4.	Prescripcines de ley, reglas técnicas y normas	43
1.5.	Caraterísticas del lugar de instalación	44

Parte 2: Emplazamiento, instalación y manutención

2.1.	Emplazamiento	44
2.2.	Instalación	44
2.2.1.	Conexión eléctrica y sistema equipotencial	45
2.2.2.	Conexión a la red hidrica	45
2.3.	Pruebas y puesta en funcionamiento	46
2.4.	Manutención del aparato	46
2.4.1.	Averías posibles y eliminación de las mismas	46

Parte 3: Uso y limpieza

3.1.	Advertencias y indicaciones para el usuario	47
3.2.	Instrucciones para el uso	47
3.2.1.	Llenado del espacio intermedio	47
3.2.2.	Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	48
3.3.	Limpieza y cuidado del aparato	48
3.3.1.	Limpieza diaria	49
3.4.	Precauciones para el caso de inactividad prolongada	49
3.5.	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	49
3.6.	Qué se debe hacer en el caso de que…	49

Parte 4: Figuras e detalles

4.1.	Esquema eléctrico (Modelos 55 LT)	50
4.2.	Vista del aparato	52
4.3.	Mandos	53

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la manutención y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura "*Vista del aparato*").
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! : Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendidos.

1.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

Caracteristìcas		
Descripciòn	**Unidad de medida**	**K7EPI1005**
Alto (A)	**mm**	**800**
Alto (B)	**mm**	**700**
Alto (C)	**mm**	**900**
Diàmetro de la cuba	**mm**	**400**
Altura de la cuba	**mm**	**450**
Volumen total	**l**	**58**
Volumen ùtil	**l**	**50**
Tensiòn		**3N AC 400V / 50 Hz**
Potenzia	**kW**	**9**
Cable de alimentaciòn	**mm²**	
Conexiòn agua caliente	**mm**	**10**
Conexiòn agua frìa	**mm**	**10**
Presiòn agua	**kPa**	**50 - 300**
Presìon del hervidor	**bar**	**0,5**

1.3. CARATERISTICAS DE FABRICACION

- Estructura portante de AISI 430, con 4 pies de altura ajustable.
- Paneles de acero inoxidable Aisi 304, espesor 10-12/10.
- Cuba de acero inoxidable, AISI 316, espesor 20/10.
- Grifo de descarga de latón cromado.
- Tapa de acero inoxidable, juntada con bisagras y equilibrada por resorte en todas las posiciones de abierto.
- Hervidor y revestimientos de AISI 304, espesor 15-20/10.
- Sistema de calentamiento por resistencias eléctricas de aleación "Incoloy-800" con hervidor y circulación de vapor.
- La presión del hervidor es controlada por una válvula de seguridad regulada a 0,5 bar; el aparato está provisto de manómetro de lectura analógica.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua fría.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua caliente.
- Termostato de seguridad, que suspende automáticamente el funcionamiento en el caso de avería.
- Este aparato tiene un selector de tres posiciones, lo que permite estas funciones de calentamiento:
  - posición **"0"** Calentamiento no en funcionamiento
  - posición **"I"** Potencia reducida: 50%
  - posición **"2"** Potencia total: 100%
- Termostato de trabajo.

1.4. PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

Durante los trabajos de instalación se deben respectar estas prescripciones:

- normas de ley en vigor;
- normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
- ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
- normas para la prevención de accidentes del trabajo;
- disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
- disposiciones del suministrador de energia eléctrica;
- prescripciones locales (eventuales).

1.5. CARATERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y costante de los vapores de cocción.
- Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energia eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia minima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- No existen prescripciones particulares relativas a las distancias de otros aparatos o de las paredes. En el caso de que el aparato esté colocado en contacto directo con paredes inflamables, le aconsejamos que aplique un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el apparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los deniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

2.2. INSTALACIÓN

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de manutención y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.

¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

2.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

¡Atención! : Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de classe X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los meteriales necesarios para conectarlo a la red elécltrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.
- Para acceder a la regleta de conexión a la red es necesario desmontar la parte inferior del panel frontal aflojando los tornillos de fijación.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el pisacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal <10 mm^2. Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.

2.2.2. CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de R¾” para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.

2.3. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario ispeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamento.
- En particular, se debe controlar:
  - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
  - si el panel frontal inferior, que se quitò para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;
  - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
  - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
  - si las conexiones de agua son estancas;
  - si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.
- Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.
- Encender el aparato siguiendo las istrucciones del manual.
- Cuide de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de +/- 10% del valor nominal.
- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento enta in vigor la garantia del aparato.

2.4. MANUTENCIÓN DEL APARATO

¡Cuidado! : Todos los trabajos de manutención deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de manutención se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes eléctricos, etc.
- Durante la manutención es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.4.1. AVERÍAS POSIBLES Y ELIMINACIÓN DE LAS MISMAS

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!

¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

Síntomas y desperfectos posibles	Acceso a los componentes y operaciones a efectuar
El contenido de la cuba no se calienta: – actuación del termostato de seguridad; – avería de las resistencias; – avería del interruptor/selector.	**Termostato de seguridad** Desmontar el panel frontal inferior, quitar los tornillos de sujeciòn y sacar el soporte de la caja eléctrica. Quitar la tapa de la caja eléctrica para tener acceso al termostato de seguridad. **Resistencias** Para tener acceso a las resistencias, desmontar el panel frontal inferior. **Interruptor/selector/ Termostato de trabajo** Para tener acceso al interruptor/selector, quitar el panel frontal superior.

3.1. ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utlizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

  Conservar el manual en buen estado!

- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

¡Cuidado! : **El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.**

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y manutención deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respecte los intervalos de tiempo para la manutención del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de manutención con el servicio de asistencia técnica de confianza.
- En caso de averias o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (electricidad y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : **La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.**

¡Atención! : **Antes de llenar la cuba, asegurarse siempre de que está cerrado el grifo de descarga.**

3.2.1. LLENADO DEL ESPACIO INTERMEDIO

¡Atención! : **El nivel del agua en el espacio intermedio se debe controlar antes de cada encendido!**

¡Atención! : **Para el llenado del espacio intermedio le aconsejamos que emplee agua blanda!**

- Abra el grifo de nivel, ubicado en el lado frontal del aparato.
- Para el llenado, destornillar el tapón, que está en el grupo de la válvula de seguridad. El grupo de seguridad está ubicado en el lado derecho del aparato. (véase figura "*Vista del aparato*").
- Introducir el agua suavizada (para la capacidad del hueco intermedio, véase el párrafo "*Características técnicas* ").
- Cuando el agua sale del grifo de nivel, cerrarlo y atornillar de nuevo el tapón del grupo de seguridad.

3.2.2. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

- Llenar la cuba con agua - caliente o fría, según se necesite - abriendo los grifos del aparato.
- Este aparato está provisto de un selector de tres posiciones para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción (véase figura "*Mandosi*").
- A continuación se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

Poner en tensión el aparato:

- Accionar el interruptor general ubicado antes del mismo.

Comienzo del coclo de cocción:

- Desplazar el selector de la posición **"0"** a una de las posiciones de calentamiento, según las necesidades de cocción.
- Automàticamente se enciende la luz testigo verde.
- Generalmente para poner en marcha la cocciòn, girar el selector en posiciòn **"2"**; cuando la cuba alcanza la temperatura de funcionamiento normal, girar el selector a la posiciòn **"1"** para el mantenimiento.
- Girar el botòn del termostato de funcionamiento normal a la temperatura que se desea, comprendida entre 40 y 100°C.
- Empieza el calentamiento y se enciende automàticamente la luz testigo anaranjada.
- En cuanto se alcance la temperatura fijada, la luz testigo anaranjada se apaga.
- Para hacer hervir ràpidamente el agua, girar el botòn a màs de 100°C.
- El funcionamiento de las resistencias es continuo.
- Para mantener en ebulliciòn el agua ahorrando energià. Girar el selector de la posiciòn **"2"** a la **"1".**

3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

¡Cuidado! : **No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.**

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detersivo, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulatión de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de electricidad y de agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y agua).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

3.6. QUÉ SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE…

¡Cuidado! : **Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.**

En el caso de que, tras efectuar estos controles, el inconveniente no se obvíe, apagar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

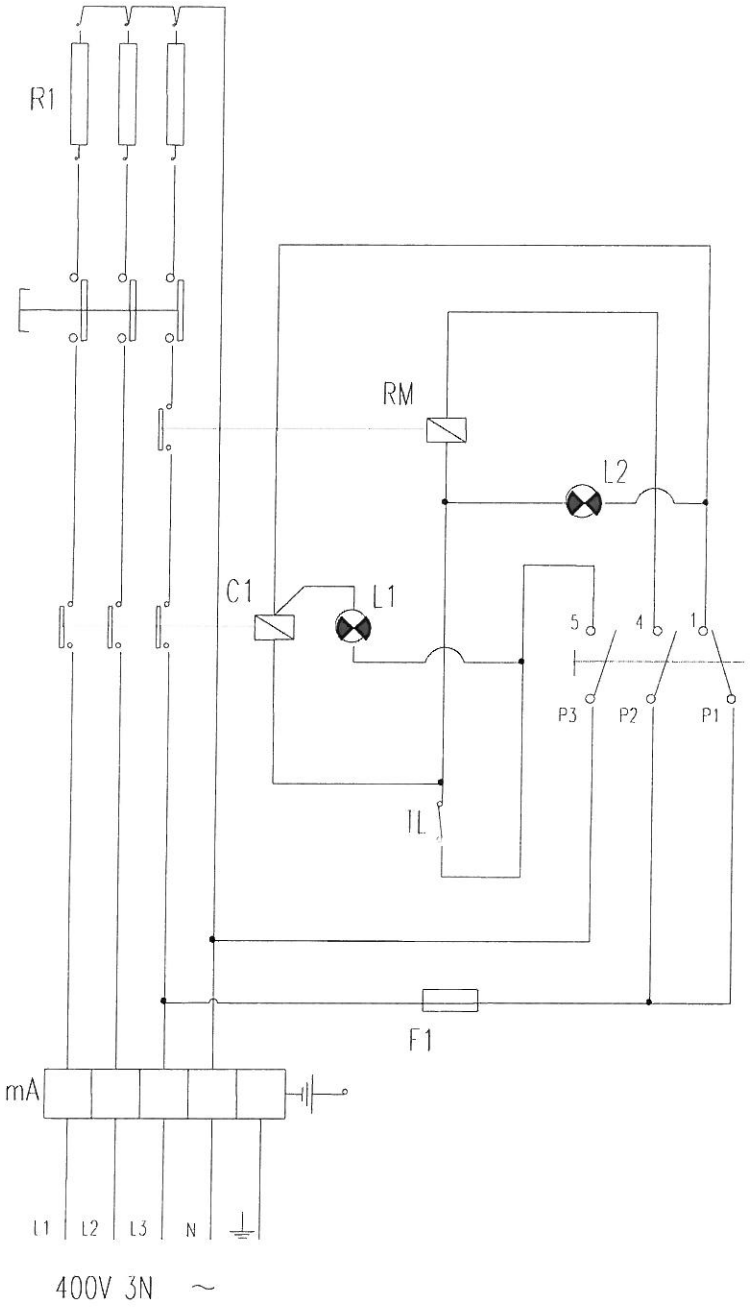
… el contenido de la cuba no se calienta:	– **asegurarse** de que el interruptor general de energía eléctrica, ubicado antes del aparato, está activado; – en caso contrario, **apagar el aparato** y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobretemperatura de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía.

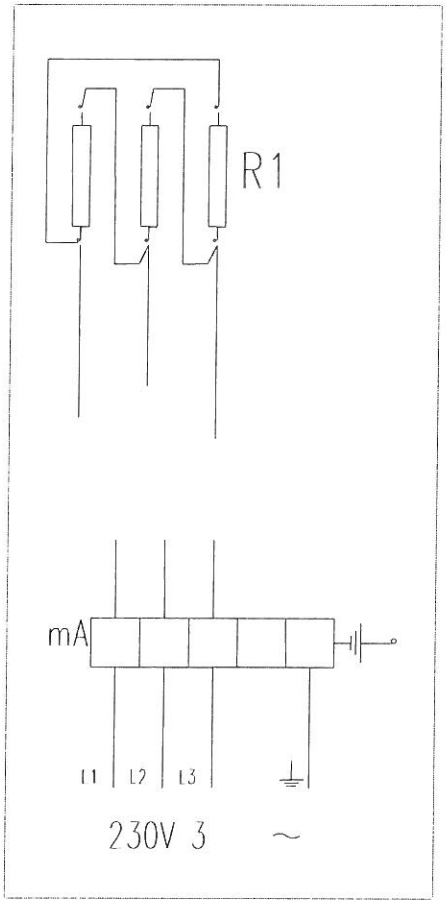
4.1. SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN – WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO

MOD. 55 LT

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

C1 Teleruttore massimo- Télérupteur maximum- Schaltschütz MAX.- Electromagnetic switch MAX - Telerruptor MAX.	**Rm** Relé por Min.
L1 Lampada spia verde- Témoin lumineux vert- Grüne Signalleuchte Max.- Green operation light - Luz testigo verde	**SE** Selettore-Sélecteur-Stellen- Selector - Selector
MA Morsettiera arrivo linea- Bornier arrivée de ligne- Netzanschlussklemme- Line terminal board - Tablero de bornes de llegada de la línea	**TS** Termostato sicurezza- Thermostat de sécurité- Sicherheitstemperaturbegrenzer- Safety thermostat -Termostato de seguridad
R1 Resistenza-Résistance- Heizkörper- Heating element - Resistencia	**L2** Lampada spia arancione- Témoin lumineux orange- Orange Signalleuchte- Orange warning light - Luz testigo anaranjada
F2 Fusibile 3,15A-Fusibile 3,15A- Schmetzsicherungsvorrichtung 3,15A- Fender-fuse 3,15A - Fusibile 3,15A	**TL** Termostato di lavoro- Thermostat de travail- Thermostat- Operating thermostat- Termostato de funcionamiento


R1
RM
L2
C1
L1
5
4
1
P3
P2
P1
IL
F1
mA
L1
L2
L3
N
400V 3N ~


R1
mA
L1
L2
L3
230V 3 ~

4.2. VISTA DELL'APPARECCHIATURA – VUE DE HAUT DE L'APPAREIL – ANSICHT DES GERÄTS - VIEW OF APPLIANCE - VISTA DEL APARATO

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

E - Allacciamento elettrico–Raccordement électrique-Elektrischer Anschluß-Electrical connection-Conexión eléctrica

1 - Selettore–Sélecteur-Wahlschalter-Selector

2 - Lampada spia –Témoin lumineux - Signalleuchte- Warning light-Luz testigo

3 - Manometro–Manomètro-Manometer-Pressure gauge- Manómetro

C - Attacco acqua calda–Raccord eau chaude-Warmwasseranschluß-Hot water connection-Empalme agua caliente

F - Attacco acqua fredda–Raccord eau froide-Kaltwasseranschluß-Cold water connection-Empalme agua fría

4 - Rubinetto di scarico vasca di cottura – Robinet de vidange eau de cuisson-Kochgutablaßhahn-Cooking vat drainage tap-Grifo de descarga de la cuba de cocción

5 - Rubinetteria carico acqua in vasca – Robinet de charge eau en cuve-Wasserzulaufhahn Kesselfüllung-Vat water feed tap-Grifo de carga del agua en la cuba

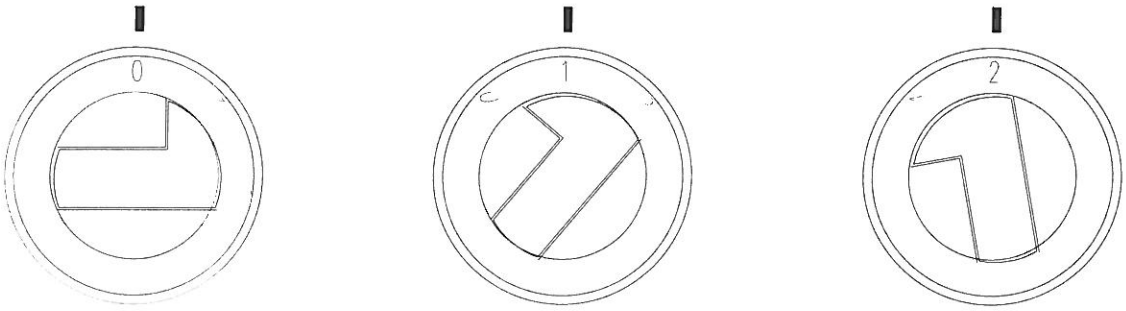
6 - Livello acqua intercapedine – Robinet de niveau pour boyler-Probierhahn Zwischenraum-Jacket level tap-Grifo de nivel para el calentador de agua

7 - Lampada spia arancione – Témoin lumineux orange-Orange Signalleuchte-Orange warning light-Luz testigo anaranjada

8 - Termostato di lavoro – Thermostat de travail-Thermostat-Operating thermostat-Termostato de funcionamiento

4.3. COMANDI – TABLEAU DES COMMANDES – SCHALTELEMENTE – CONTROLS - MANDOS

Posizione **"0" = Spento**	Posizione **"I" = 50 %** della potenza	Posizione **"II" = 100 %** della potenza
Position **"0" = Eteint**	Position **"I" = 50 %** de la puissance	Position **"II" = 100 %** de la puissance
Position **"0" = Aus**	Position **"I" = 50 % -**ige	Position **"II" = 100 % -**ige
Position **"0" = Off**	Position **"I" = 50 %** power	Position **"II" = 100 %** power
Posición **"0" = Apagado**	Posición **"I" = 50 %** de la potencia	Posición **"II" = 100 %** de la potencia



MANOPOLA TERMOSTATO DI LAVORO – POIGNEE THERMOSTAT DE TRAVAIL – KNOPF DES THERMOSTAT – OPERATING THERMOSTAT - TERMOSTATO DE FUNCIONAMIENTO

A - OFF

B - MAX